

Rezept aus der Kindergartenküche

Mohrenkopfglace



Zutaten:

eine Packung Mohrenköpfe (4 Stück)

2 dl Vollrahm

Dekomaterial: Smartis, Schokostreusel...

Vorsichtig wird der Schaum herausgelöffelt, dann die Schokolade mit der Gabel fein zerhackt, der Boden wird beiseite gelegt.



Den Rahm schlagen und anschliessend vorsichtig Unter den Schaum ziehen.

Nun die Schokostreusel begeben, vermischen



Das Ganze kühlstellen.



Schöne Kugel formen und auf den Mohrenkopfboden stellen.

Dekorieren



Wer isst mich nun?